



- Gør bagværk til livsglæde

Rundstykker over Frost

600 g vand 5 grader

20 g salt

25 g Frost

50 g Hvedesur

40 g Gluten

900 g hvedemel 12% proteinindhold

3-4 g tørgær eller 8-10 g gær

Det hele i en røreskål

Ælt ca 20 minutter, først langsomt og slut hurtigt

Dejtemperatur 26-27 grader

Virkes op, **overdækningsplast** over og hviler i 5 minutter

Veje 12 af på 75 g som laves til runde kugler og resten foldes sammen os strammes op.

Knuder: rul en dejkugle ud på ca 12 cm og lav en alm knude, ved oversiden i **Majsdrys**.

Spanske: rul en dejkugle aflang imens den strammes op.

Horn: rul en dejkugle ud så den er ca 10 cm lang, tyk i den ene ende og tynd i den anden. Rul flad med rullepind og rulles sammen så de får 4-5 omgange. Vand og **blå birkes** på, formes til horn.

Gifler: rul en dejkugle ud så den er ca 20 cm lang, lidt tykkere i den ene ende end den anden. Rul flad med **rullepind** og rulles sammen så de får 5-6 omgange.

Håndværkere: det store dejstykke pensles med vand og drysses men **blå birkes**.

Skæres ud i kvadrater a ca 75 g.

Alle dejstykkerne sættes tæt sammen på en bageplade uden at røre hinanden på bagepapir.

Sæt pladen i fryser.

Når de er frosne, kan de pakkes sammen i en plastkasser eller forsigtigt i en pose og gemmes i fryser op til en måned.

Max 8 stk pr plade med bagepapir og en brandepande omvendt over og et håndklæde over og står ved stuetemperatur i ca 8-10 timer inden afbagning.

Bagning af rundstykker.

Tænd ovnen mindst 30 minutter inden afbagning med **DAMP** sten på 250 grader.

Anden nederste rille.

En dl vand på **DAMP** sten, luk hurtigt.

Tænd for varmluft de første 30 sec. og skift til over- og undervarme.

Temperatur: 210 grader

Sæt et ur på 10 minutter.

Luk damp ud i 5 sec. 2 minutter.

Luk damp ud i 5 sec. 2 minutter.

Luk damp ud i 5 sec. 2 minutter.

Sæt ovnen om på varmluft på 180 grader for at udtørre skorpen.

Luk damp ud i 5 sec. 2 minutter.

Luk damp ud i 5 sec. 2 minutter.

Bages i 20-22 minutter i alt.

Produkter med **FED** skrift kan købes på www.bagekurset.dk